ТАТЬЯНА ЧИСТЯКОВА

ЗЕФИР

РЕЦЕПТЫ И СЕКРЕТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Прочитав эту книгу – Вы влюбитесь в зефир еще больше и сможете приготовить его с первого раза!В этой книге описаны все нюансы при приготовлении этого десерта: что такое зефир; все возможные ошибки; подробный процесс приготовления; какой инвентарь и продукты нужны; где купить; 10 различных вкусов зефира – с уменьшенным количеством сахара в составе!Надеюсь, что мой опыт поможет Вам сделать этот вкусный и полезный десерт для себя и своей семьи!

- Татьяна Чистякова
  - ○

Татьяна Чистякова
Зефир. Рецепты и секреты приготовления

Копирование и распространение материалов запрещено в соответствии с Законом об авторском праве РФ.

ПРЕДИСЛОВИЕ

Прочитав эту книгу – Вы влюбитесь в зефир еще больше и сможете приготовить его с первого раза!

Любовь к зефиру у меня появилась 2 года назад. Я долго искала рецепты, много раз пробовала, и у меня не получалось. Так как все рецепты были разные, ошибок сделала много. По ГОСТу не хотела готовить – мне казалось, это очень не вкусно и слишком много сахара.

В этой книге хочу поделиться с Вами обо всех нюансах этого десерта.

Здесь я описала все возможные ошибки, подробный процесс приготовления, какие продукты нужны, какой инвентарь необходим, 10 различных вкусов зефира – обратите Ваше внимание, что все рецепты различны!

Надеюсь, что мой опыт поможет Вам сделать этот вкусный и полезный десерт!

ЧТО ТАКОЕ ЗЕФИР И ЕГО СОСТАВ

Зефи́р – это сахаристое кондитерское изделие. Получается путем сбивания фруктово-ягодного пюре с сахаром и яичным белком, с последующим добавлением в эту смесь какого-либо из формообразующих (студнеобразующих) наполнителей: агар-агара, пектина, желатина.

Если верить легенде, зефир придумали как лекарство – древнегреческий врач Гиппократ назначал воздушный десерт пациентам, пережившим тяжелую операцию. Он искренне верил, и небезосновательно, что зефир помогает больным восстанавливать силы. А его соотечественник Аристотель имел привычку подкрепляться нежным лакомством перед тем, как взяться за очередной труд, искренне полагая, что зефир проясняет ум.

«Автором» десерта называют ни много, ни мало, а бога ветра Зефира, а появление его рецепта приписывают древним египтянам, которые 4 тыс. лет назад готовили зефир как лекарство для простуженных фараонов. Корень алтея лекарственного они кипятили с медом, пока отвар не загустеет, а потом давали богоподобным пить по маленькой ложечке.

Состав зефира:

пектин

Один из самых важных ингредиентов зефира является **пектин**. Чем его больше – тем больше вероятность, что зефир у Вас получится. Пюре лучше взобьется в воздушную массу и даст необходимую плотность и сочность зефиру.

Пектин – это сложный углевод. Он содержится во множестве растений (фруктов, овощей, ягод), а также в промышленных продуктах (пастила, зефир, конфеты). В пищевой отрасли пектин производится в основном из яблок и отмечается как добавка Е440. Применяется для производства мармелада, зефира, варенья, конфет и желейных продуктов. Данное вещество относится к типу растворимой клетчатки и обладает множеством полезных свойств: от улучшения пищеварения до снижения риска развития онкологических и сердечно-сосудистых заболеваний!

Таблица фруктов и ягод, в которых больше всего пектина:

Фрукты и ягоды
Содержание пектиновых веществ в % на 100 гр.

Черная смородина
1,1

Красная смородина
1,1

Яблоко
1

Слива
0,9

Абрикос
0,7

Земляника
0,7

Клюква
0,7

Крыжовник
0,7

Персик
0,7

Апельсин
0,6

Малина
0,6

Груша
0,6

Арбуз
0,5

Вишня
0,4

При приготовлении зефира из фруктов или ягод с низким содержанием пектина, можно добавить цитрусовый или яблочный пектин в это пюре дополнительно.

сахар

Является одним самых важных компонентов в зефире. Его нельзя уменьшать! Только можно увеличить. С увеличением сахара будет увеличен выход зефира и его текстура не будет влажной внутри.

В данном сборнике все рецепты написаны с уменьшением сахара в составе.

По ГОСТу в зефире содержится более 700 г сахара на 250 г пюре.

Вступая в реакцию с пектином в кислой среде, сахар помогает формировать крепкую, упругую структуру зефира, сохранять сочность внутри.

агар-агар

Агар-агар – натуральный продукт, который получают из морских водорослей. Агар не нужно замачивать.

На упаковках с агаром обязана находиться маркировка, которая указывает на его желирующую силу. Чем этот показатель больше, тем «сильней» состав.

В рецептах этого сборника требуется агар-агар с силой агента 900, а непосредственно продукт с учетом марки может иметь желирующую способность в пределах 600-1200 единиц. Чем больше сила, тем меньше нужно добавлять этого ингредиента.

Хорошо себя зарекомендовали немецкие, чилийские и вьетнамские агары.

Агар-агар лучше покупать в кондитерских магазинах. Если нет возможности купить в специализированном магазине – в супермаркетах есть агар фирмы Kotani. Такой агар нужно взять в 2 раза больше, так как в его составе есть мальтодекстрин.

Имейте ввиду, что агар, купленный в супермаркете имеет свойство нестабильности.

белок

Еще один из важных компонентов в составе зефира – белок. От его количества будет зависеть воздушность массы.

Яичный белок помогает пюре взбиться в воздушную массу за счет образования воздушных пузырьков.

Если вы используете свежий куриный белок, яйца перед употреблением необходимо обработать, чтобы избежать рисков заражения сальмонеллезом (например, раствор кальцинированной соды).

Свежий белок можно заменить пастеризованным (продается в бутылках в крупных супермаркетах) или альбумином.

Альбумин – это сухой куриный белок. Получают методом распылительной сушки, он обладает повышенной взбиваемостью и высокой стабильностью, удобен в работе, безопасен, т.к. уже пастеризован перед высушиванием.

При приготовлении можно заменить свежий куриный белок на альбумин в пропорции:

1 белок (вес 32-33 г) = 4-5 г альбумина.

Перед работой альбумин необходимо замочить в жидкости на 30-40 мин. в соотношении

1:8 (альбумин:жидкость).

ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА ЗЕФИРА

Зефир – самый полезный десерт!

Если зефир готовить из натуральных продуктов и по правильной классической рецептуре, то такая сладость полезна

даже детям и почитателям ЗОЖ. Она не разрушает зубы, не увеличивает вес, не приводит к повышению сахара в крови.

Легкий десерт с высоким уровнем насыщения организма

Диетологи рекомендуют такой вид пирожных даже тем, кто хочет сбросить лишний вес. Разумное употребление зефира позволит насытить организм полезными веществами и без вреда для фигуры утолить желание побаловать себя чем-то сладеньким.

Полезность зефира заключается в том, что эта воздушная сладость является полезной благодаря входящему в его состав пектину, который оказывает противоязвенное действие, способствует выведению солей металлов, токсинов, шлаков, снижает уровень холестерина. Входящий в его состав белок – это важнейший строительный материал для мышечного каркаса, коллагеновых волокон. Глюкоза повышает работоспособность мозга, укрепляет иммунную систему.

В составе сладости 0 холестерина! Содержаться полиненасыщенные и мононенасыщенные жирные кислоты, железо, магний, кальций, витамины С и группы В.

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЮРЕ ДЛЯ ЗЕФИРА

Пюре из яблок (кислые яблоки: грени смит, антоновка, симиренко):

– вымыть яблоки;

– нарезать на 4 части, удалив сердцевину;

– кладем на пергамент;

– запекаем в духовке при температуре 160 градусов – 40-50 минут;

– достаем яблоки из духовки и выкладываем на дуршлаг, чтобы стек яблочный сок (его можно пить) на 4-6 часов, а лучше на ночь в холодильник;

– перекладываем яблоки в миску и пробиваем яблочную массу блендером до однородности. При необходимости – протрите через сито.

Пюре из ягод:

– свежие ягоды вымыть;

замороженные ягоды – разморозить при комнатной температуре, либо нагреть в сотейнике при температуре 80-90 градусов.

– пробиваем блендером ягодную массу. При необходимости – протереть через сито (например, малину).

СРОКИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Срок хранения зефира на сахаре – до 6 суток.

Хранить зефир необходимо при комнатной температуре в герметично закрытой таре.

Лучше всего – плотно закрывающаяся пластиковая или картонная коробка.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ КЛАССИЧЕСКОГО (ЯБЛОЧНОГО) ЗЕФИРА

В зефире, приготовленном по рецептам из этого сборника

БЖУ (100 г):

калорийность – 284 ккал;

белки – 0.6 г;

жиры —0 г;

углеводы – 70.6 мг.

В 100 граммах зефира содержится 284 ккал. Но в виду большой питательности, "воздушности" и небольшого веса продукта, 100 грамм – это большой объем лакомства, который съесть трудно. Такое пирожное будет наиболее полезным при похудении.

КРАСИТЕЛИ

Для окрашивания зефирной массы Вам могут понадобиться красители.

Они бывают: гелевые и сухие, жирорастворимые и водорастворимые.

Так как в зефире нет ни грамма жира – соответственно выбирайте водорастворимые красители. Они могут быть в любой форме: сухие или гелевые.

Насыщеннее цвет и минимальный расход идет у гелевых. Их можно добавлять уже в готовую консистенцию (в зефирную массу до отсаживания зефирок). Результат окрашивания виден сразу, добавляйте до нужного цвета по капле красителя.

Если Вы используете сухие красители – то их добавляют сироп, чтобы краситель разошелся равномерно.

ПРОДУКТЫ И ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗЕФИРА

Чтобы приготовить зефир Вам понадобятся:

Продукты:

агар-агар,

сахар,

ягоды,

фрукты,

яйца (альбумин),

пищевые красители (при необходимости).

Инвентарь:

Сотейник (кастрюля) с толстым дном! (кастрюля с тонким дном не подойдет, так как сироп будет моментально пригорать).

Термометр игольчатый. Сироп нужно будет доводить до определенной температуры.

(Начните с самого простого – потом купите профессиональный, если понадобится).

Венчик или силиконовая лопатка

Миксер планетарный или ручной. Для ручного миксера нужна дополнительная миска для смешивания (желательно, высокая). Блендер для приготовления зефира не подойдет!

Кондитерский мешок (лучше брать от 50 см и плотные, удобнее одноразовые).

Кондитерские насадки (закрытая или открытая звезда диаметром от 8 до 12мм).

Пергамент (подойдет даже самый дешевый).

Весы (подойдут самые простые, бытовые).

Трафарет – если нужен зефир определенного размера/ диаметра (на листе А4 сделайте круги нужного размера).

ПОЧЕМУ ЗЕФИР НЕ ПОЛУЧАЕТСЯ
ОШИБКИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ

Если зефир не держит форму, то в 90 % процентов случаев – это агар-агар! Он может быть слабым, не качественным. Смените его! Вторая причина – это недостаточно пектина в фруктах или ягодах в вашем пюре. Наибольшее количество пектина – в зелёных, кислых и недозрелых яблоках (сорта Антоновка, Семеренко, Гренни Смит). Решением может быть дополнительная добавка пектина.

Если зефир получается влажный внутри – это значит, что Вы не доварили или переварили сироп.

При приготовлении сиропа обязательно нужно проверять и измерять его температуру, не касаясь дна сотейника.

Если зефир расплылся после отсадки – это может быть из-за некачественного агар-агара или отсаживали при слишком высокой температуре.

Если зефир мокрый снаружи, или, как еще говорят кондитеры «плачет» – это может быть из-за слишком жидкого пюре, которое не уварили. И вторая причина – это слишком рано обсыпали

сахарной пудрой зефир, он не успел стабилизироваться.

Если зефир «не пружинит» – это значит, что Вы плохо взбили пюре с белком. Либо – плохо взбили саму массу после введения сиропа.

Если зефир получается с рваными краями, пустой внутри – это может быть из-за того, что Вы долго взбивали массу после введения сиропа. Зефирная масса в миске стабилизировалась. Помните, что агар-агар при температуре 40-50С уже стабилизируется.

РЕЦЕПТЫ
ЯБЛОЧНЫЙ ЗЕФИР

Ингредиенты:
250 гр. Яблочного пюре (оно должно быть густым),
40 гр. Яичного белка(примерно 1 яйцо отборной категории)
7-8 гр. Агар-агара,
140 гр. Воды,
600 гр. Сахара,
Сахарная пудра для обсыпки.

Граммовка дана на планетарный миксер, для ручного миксера уменьшите все ингредиенты в 2 раза.

Процесс приготовления:

В сотейнике соединяем воду и агар-агар, хорошо размешиваем.

Доводим до кипения, чтобы агар-агар образовал плотный жидкий "гель".

Как только образовался гель – вводим весь сахар и активно перемешивая, увариваем до 110 градусов. Если у Вас нет термометра: то готовый сироп можно определить по состоянию «сопельки» (сначала нить сиропа льется непрерывно, затем последняя капелька висит на лопатке или венчике как сопелька).

Пока готовится сироп – подготавливаем пергамент и трафареты для отсаживания зефира.

В деже миксера соединяем яблочное пюре и яичный белок, начиная со средних до максимальных оборотов – взбиваем.

Готовность яблочного пюре с белком перед вводом сиропа должна белым цветом и плотно держаться на венчике (взбиваем до пиков).

Не сбавляя скорости миксера, тонкой струйкой, не попадая на венчик, вводим уваренный до 110 градусов сироп во взбитые белки и продолжаем взбивать. Масса увеличится в объеме до 2, 2.5 раза.

Продолжаем взбивать 3-4 минуты, чтобы масса остыла и держалась на венчике.

Во время взбивания массы – подготавливаем кондитерский мешок с насадкой.

Перекладываем зефирную массу в мешок.

Отсаживаем зефир на заранее подготовленный пергамент и трафареты.

Оставляем стабилизироваться минимум на 4-6 часов, а лучше на ночь при комнатной температуре.

Снимаем зефир с пергамента, соединяем 2 половинки и обваливаем в сахарной пудре.

Зефир готов!

Если у вас ручной миксер, то сначала взбейте яблочно-яичную массу. Затем поставьте взбитую массу в сторону и приготовьте сироп.

МЯТНЫЙ ЗЕФИР

Ингредиенты:

250 гр. Яблочного пюре (оно должно быть густым),

40 гр. Яичного белка (примерно 1 яйцо отборной категории),

7-8 гр. Агар-агара,

140 гр. Мятного настоя (заранее заварите 10г сухих листьев мяты в кипятке, минимум на 1 час, процедите. Если Вы используете свежую мяту – 30-40 г),

600 гр. Сахара,

2 капли гелевого красителя (мятный),

Сахарная пудра для обсыпки.

Граммовка дана на планетарный миксер, для ручного миксера уменьшите все ингредиенты в 2 раза.

Процесс приготовления:

В сотейнике соединяем мятный настой и агар-агар, хорошо размешиваем.

Доводим до кипения, чтобы агар-агар образовал плотный жидкий "гель".

Как только образовался гель – вводим весь сахар и активно перемешивая, увариваем до 110 градусов. Если у Вас нет термометра: то готовый сироп можно определить по состоянию «сопельки» (сначала нить сиропа льется непрерывно, затем последняя капелька висит на лопатке или венчике как сопелька).

Пока готовится сироп – подготавливаем пергамент и трафареты для отсаживания зефира.

В деже миксера соединяем яблочное пюре и яичный белок, начиная со средних до максимальных оборотов – взбиваем.

Готовность яблочного пюре с белком перед вводом сиропа должна белым цветом и плотно держаться на венчике (взбиваем до пиков).

Не сбавляя скорости миксера, тонкой струйкой, не попадая на венчик, вводим уваренный до 110 градусов сироп во взбитые белки и продолжаем взбивать. Масса увеличится в объеме до 2, 2.5 раза.

Продолжаем взбивать 3-4 минуты, чтобы масса остыла и держалась на венчике.

Подготавливаем кондитерский мешок с насадкой.

Добавляем гелевый краситель в мятном цвете (1-2 капли, можно и больше, если Вы хотите добиться более яркого цвета).

Перекладываем зефирную массу в мешок.

Отсаживаем зефир на заранее подготовленный пергамент и трафареты.

Оставляем стабилизироваться минимум на 5-6 часов, а лучше на ночь при комнатной температуре.

Снимаем зефир с пергамента, соединяем 2 половинки и обваливаем в сахарной пудре.

Мятный зефир готов!

Если у вас ручной миксер, то сначала взбейте яблочно-яичную массу. Затем поставьте взбитую массу в сторону и приготовьте сироп.

ЛАВАНДОВЫЙ ЗЕФИР

Ингредиенты:

250 гр. Яблочного пюре (оно должно быть густым),

40 гр. Яичного белка, (примерно 1 яйцо отборной категории),

7-8 гр. Агар-агара,

140 гр. Лавандового настоя (заранее заварите 2-3 г сухих цветов лаванды, минимум на 25 минут, процедите),

600 гр. Сахара,

2 капли гелевого красителя (лавандовый, либо сиреневый),

Сахарная пудра для обсыпки.

Граммовка дана на планетарный миксер, для ручного миксера уменьшите все ингредиенты в 2 раза.

Процесс приготовления:

В сотейнике соединяем лавандовый настой и агар-агар, хорошо размешиваем.

Доводим до кипения, чтобы агар-агар образовал плотный

жидкий "гель".

Как только образовался гель – вводим весь сахар и активно перемешивая, увариваем до 110 градусов. Если у Вас нет термометра: то готовый сироп можно определить по состоянию «сопельки» (сначала нить сиропа льется непрерывно, затем последняя капелька висит на лопатке или венчике как сопелька).

Пока готовится сироп – подготавливаем пергамент и трафареты для отсаживания зефира.

В деже миксера соединяем яблочное пюре и яичный белок, начиная со средних до максимальных оборотов – взбиваем.

Готовность яблочного пюре с белком перед вводом сиропа должна белым цветом и плотно держаться на венчике (взбиваем до пиков).

Не сбавляя скорости миксера, тонкой струйкой, не попадая на венчик, вводим уваренный до 110 градусов сироп во взбитые белки и продолжаем взбивать. Масса увеличится в объеме до 2, 2.5 раза.

Продолжаем взбивать 3-4 минуты, чтобы масса остыла и держалась на венчике.

Пока масса взбивается – подготавливаем кондитерский мешок с насадкой.

Добавляем гелевый краситель в лавандовом цвете (1-2 капли, можно и больше, если Вы хотите добиться более яркого цвета).

Перекладываем зефирную массу в мешок.

Отсаживаем зефир на заранее подготовленный пергамент и трафареты.

Оставляем стабилизироваться минимум на 5-6 часов, а лучше на ночь при комнатной температуре.

Снимаем зефир с пергамента, соединяем 2 половинки и обваливаем в сахарной пудре.

Лавандовый зефир готов!

Если у вас ручной миксер, то сначала взбейте яблочно-яичную массу. Затем поставьте взбитую массу в сторону и приготовьте сироп.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЗЕФИР

Ингредиенты:
250 гр. Яблочного пюре (оно должно быть густым),
60 гр. Яичного белка (примерно 2 яйца 1 категории),
7-8 гр. Агар-агара,
140 гр. Воды,
600 гр. Сахара,
Цедра 1 среднего апельсина,
2 капли гелевого красителя (оранжевый).
Сахарная пудра для обсыпки.

Граммовка дана на планетарный миксер, для ручного миксера уменьшите все ингредиенты в 2 раза.

Процесс приготовления:

В сотейнике соединяем воду и агар-агар, хорошо размешиваем.

Доводим до кипения, чтобы агар-агар образовал плотный жидкий "гель".

Как только образовался гель – вводим весь сахар и активно перемешивая, увариваем до 110 градусов. Если у Вас нет термометра: то готовый сироп можно определить по состоянию «сопельки» (сначала нить сиропа льется непрерывно, затем последняя капелька висит на лопатке или венчике как сопелька).

Пока готовится сироп – подготавливаем пергамент и трафареты для отсаживания зефира.

В деже миксера соединяем яблочное пюре и яичный белок, начиная со средних до максимальных оборотов – взбиваем.

Готовность яблочного пюре с белком перед вводом сиропа должна белым цветом и плотно держаться на венчике (взбиваем до пиков).

Не сбавляя скорости миксера, тонкой струйкой, не попадая на венчик, вводим уваренный до 110 градусов сироп во взбитые белки и продолжаем взбивать. Масса увеличится в объеме до 2, 2.5 раза.

Продолжаем взбивать 3-4 минуты, чтобы масса остыла и держалась на венчике.

Во время взбивания массы – подготавливаем кондитерский мешок с насадкой.

При взбивании, добавляем гелевый краситель в оранжевом цвете (1-2 капли, можно и больше, если Вы хотите добиться более яркого цвета).

Добавляем цедру апельсина и быстро перемешиваем лопаткой. Масса чуть-чуть осядет, так как в цедре есть жиры (масло апельсина).

Перекладываем зефирную массу в мешок.

Отсаживаем зефир на заранее подготовленный пергамент и трафареты.

Оставляем стабилизироваться минимум на 7-8 часов, а лучше на ночь при комнатной температуре.

Снимаем зефир с пергамента, соединяем 2 половинки и обваливаем в сахарной пудре.

Апельсиновый зефир готов!

Если у вас ручной миксер, то сначала взбейте яблочно-яичную массу. Затем поставьте взбитую массу в сторону и приготовьте сироп.

ЛИМОННЫЙ ЗЕФИР

Ингредиенты:
250 гр. Яблочного пюре (оно должно быть густым),
60 гр. Яичного белка (примерно 2 яйца 1 категории),
7-8 гр. Агар-агара,
140 гр. Воды,
600 гр. Сахара,
Цедра 1 лимона,
2 капли гелевого красителя (желтый или лимонный),
Сахарная пудра для обсыпки.

Граммовка дана на планетарный миксер, для ручного миксера уменьшите все ингредиенты в 2 раза.

Процесс приготовления:

В сотейнике соединяем воду и агар-агар, хорошо размешиваем.

Доводим до кипения, чтобы агар-агар образовал плотный жидкий "гель".

Как только образовался гель – вводим весь сахар и активно перемешивая, увариваем до 110 градусов. Если у Вас нет термометра: то готовый сироп можно определить по состоянию «сопельки» (сначала нить сиропа льется непрерывно, затем последняя капелька висит на лопатке или венчике как сопелька).

Пока готовится сироп – подготавливаем пергамент и трафареты для отсаживания зефира.

В деже миксера соединяем яблочное пюре и яичный белок, начиная со средних до максимальных оборотов – взбиваем.

Готовность яблочного пюре с белком перед вводом сиропа должна белым цветом и плотно держаться на венчике (взбиваем

до пиков).

Не сбавляя скорости миксера, тонкой струйкой, не попадая на венчик, вводим уваренный до 110 градусов сироп во взбитые белки и продолжаем взбивать. Масса увеличится в объеме до 2, 2.5 раза.

Продолжаем взбивать 3-4 минуты, чтобы масса остыла и держалась на венчике.

Во время взбивания массы – подготавливаем кондитерский мешок с насадкой.

При взбивании, добавляем гелевый краситель в лимонном цвете (1-2 капли, можно и больше, если Вы хотите добиться более яркого цвета).

Добавляем цедру лимона и быстро перемешиваем лопаткой. Масса чуть-чуть осядет, так как в цедре есть жиры (масло лимона).

Перекладываем зефирную массу в мешок.

Отсаживаем зефир на заранее подготовленный пергамент и трафареты.

Оставляем стабилизироваться минимум на 7-8 часов, а лучше на ночь при комнатной температуре.

Снимаем зефир с пергамента, соединяем 2 половинки и обваливаем в сахарной пудре.

Лимонный зефир готов!

Если у вас ручной миксер, то сначала взбейте яблочно-яичную массу. Затем поставьте взбитую массу в сторону и приготовьте сироп.

КЛУБНИЧНЫЙ ЗЕФИР

Ингредиенты:
150 гр. Яблочного пюре (оно должно быть густым),
100 гр Клубничного пюре,
40 гр. Яичного белка (примерно 1 яйцо отборной категории),
8-9 гр. Агар-агара,
140 гр. Воды,
600 гр. Сахара,
Сахарная пудра для обсыпки.

Граммовка дана на планетарный миксер, для ручного миксера уменьшите все ингредиенты в 2 раза.

Процесс приготовления:

В сотейнике соединяем воду и агар-агар, хорошо размешиваем.

Доводим до кипения, чтобы агар-агар образовал плотный жидкий "гель".

Как только образовался гель – вводим весь сахар и активно перемешивая, увариваем до 110 градусов. Если у Вас нет термометра: то готовый сироп можно определить по состоянию «сопельки» (сначала нить сиропа льется непрерывно, затем последняя капелька висит на лопатке или венчике как сопелька).

Пока готовится сироп – подготавливаем пергамент и трафареты для отсаживания зефира.

В деже миксера соединяем яблочное, клубничное пюре и яичный белок, начиная со средних до максимальных оборотов – взбиваем.

Готовность пюре с белком перед вводом сиропа должна светло-розовым цветом и плотно держаться на венчике (взбиваем до пиков).

Не сбавляя скорости миксера, тонкой струйкой, не попадая на венчик, вводим уваренный до 110 градусов сироп во взбитые белки и продолжаем взбивать. Масса увеличится в объеме до 2, 2.5 раза.

Продолжаем взбивать 3-4 минуты, чтобы масса остыла и держалась на венчике.

Во время взбивания массы – подготавливаем кондитерский мешок с насадкой.

Перекладываем зефирную массу в мешок.

Отсаживаем зефир на заранее подготовленный пергамент и трафареты.

Оставляем стабилизироваться минимум на 6-7 часов, а лучше на ночь при комнатной температуре.

Снимаем зефир с пергамента, соединяем 2 половинки и обваливаем в сахарной пудре.

Клубничный зефир готов!

Если у вас ручной миксер, то сначала взбейте яблочно-яичную массу. Затем поставьте взбитую массу в сторону и приготовьте сироп.

ВИШНЕВЫЙ ЗЕФИР

Ингредиенты:
150 гр. Яблочного пюре (оно должно быть густым),
100 гр Вишневого пюре,
40 гр. Яичного белка (примерно 1 яйцо отборной категории),
8-9 гр. Агар-агара,
140 гр. Воды,
5 гр. Пектина (цитрусового или яблочного),
600 гр. Сахара,
Сахарная пудра для обсыпки.

Граммовка дана на планетарный миксер, для ручного миксера уменьшите все ингредиенты в 2 раза.

Процесс приготовления:

В сотейнике соединяем воду и агар-агар, хорошо размешиваем.

Доводим до кипения, чтобы агар-агар образовал плотный жидкий "гель".

Как только образовался гель – вводим весь сахар и активно перемешивая, увариваем до 110 градусов. Если у Вас нет термометра: то готовый сироп можно определить по состоянию «сопельки» (сначала нить сиропа льется непрерывно, затем последняя капелька висит на лопатке или венчике как сопелька).

Пока готовится сироп – подготавливаем пергамент и трафареты для отсаживания зефира.

В деже миксера соединяем яблочное, вишневое пюре, яичный белок и пектин, начиная со средних до максимальных оборотов – взбиваем.

Готовность пюре с белком перед вводом сиропа должна светло-розовым цветом и плотно держаться на венчике (взбиваем до пиков).

Не сбавляя скорости миксера, тонкой струйкой, не попадая на венчик, вводим уваренный до 110 градусов сироп во взбитые белки и продолжаем взбивать. Масса увеличится в объеме до 2, 2.5 раза.

Продолжаем взбивать 3-4 минуты, чтобы масса остыла и держалась на венчике.

Во время взбивания массы – подготавливаем кондитерский мешок с насадкой.

Перекладываем зефирную массу в мешок.

Отсаживаем зефир на заранее подготовленный пергамент и трафареты.

Оставляем стабилизироваться минимум на 7-8 часов, а лучше на ночь при комнатной температуре.

Снимаем зефир с пергамента, соединяем 2 половинки и обваливаем в сахарной пудре.

Вишневый зефир готов!

Если у вас ручной миксер, то сначала взбейте яблочно-яичную массу. Затем поставьте взбитую массу в сторону и приготовьте сироп.

СМОРОДИНОВЫЙ ЗЕФИР

Ингредиенты:

250 гр. Смородинового пюре **или** 150гр смородинового + 100гр яблочного

60 гр. Яичного белка, (примерно 2 яйца 1 категории),

8-9 гр. Агар-агара,

140 гр. Воды,

600 гр. Сахара,

Сахарная пудра для обсыпки.

Граммовка дана на планетарный миксер, для ручного миксера уменьшите все ингредиенты в 2 раза.

Процесс приготовления:

В сотейнике соединяем воду и агар-агар, хорошо размешиваем.

Доводим до кипения, чтобы агар-агар образовал плотный жидкий "гель".

Как только образовался гель – вводим весь сахар и активно перемешивая, увариваем до 110 градусов. Если у Вас нет термометра: то готовый сироп можно определить по состоянию «сопельки» (сначала нить сиропа льется непрерывно, затем последняя капелька висит на лопатке или венчике как сопелька).

Пока готовится сироп – подготавливаем пергамент и трафареты для отсаживания зефира.

В деже миксера соединяем смородиновое пюре (или смородиново-яблочное) и яичный белок, начиная со средних до максимальных оборотов – взбиваем.

Готовность пюре с белком перед вводом сиропа должна ярко-розовым, насыщенным цветом (цвет будет зависеть от того, что добавите ли Вы яблочного пюре или нет) и плотно держаться на венчике (взбиваем до пиков).

Не сбавляя скорости миксера, тонкой струйкой, не попадая на венчик, вводим уваренный до 110 градусов сироп во взбитые белки и продолжаем взбивать. Масса увеличится в объеме до 2, 2.5 раза.

Продолжаем взбивать 3-4 минуты, чтобы масса остыла и держалась на венчике.

Во время взбивания массы – подготавливаем кондитерский мешок с насадкой.

Перекладываем зефирную массу в мешок.

Отсаживаем зефир на заранее подготовленный пергамент и трафареты.

Оставляем стабилизироваться минимум на 6-7 часов, а лучше на ночь при комнатной температуре.

Снимаем зефир с пергамента, соединяем 2 половинки и обваливаем в сахарной пудре.

Смородиновый зефир готов!

Если у вас ручной миксер, то сначала взбейте яблочно-яичную массу. Затем поставьте взбитую массу в сторону и приготовьте сироп.

КЛЮКВЕННЫЙ ЗЕФИР

Ингредиенты:
150 гр. Клюквенного пюре
100 гр Яблочного пюре (оно должно быть густым),
40 гр. Яичного белка (примерно 1 яйцо отборной категории),
8-9 гр. Агар-агара,
140 гр. Воды,
600 гр. Сахара,
Сахарная пудра для обсыпки.
Граммовка дана на планетарный миксер, для ручного миксера уменьшите все ингредиенты в 2 раза.

Процесс приготовления:

В сотейнике соединяем воду и агар-агар, хорошо размешиваем.

Доводим до кипения, чтобы агар-агар образовал плотный жидкий "гель".

Как только образовался гель – вводим весь сахар и активно перемешивая, увариваем до 110 градусов. Если у Вас нет термометра: то готовый сироп можно определить по состоянию «сопельки» (сначала нить сиропа льется непрерывно, затем последняя капелька висит на лопатке или венчике как сопелька).

Пока готовится сироп – подготавливаем пергамент и трафареты для отсаживания зефира.

В деже миксера соединяем яблочное, клюквенное пюре и яичный белок, начиная со средних до максимальных оборотов – взбиваем.

Готовность пюре с белком перед вводом сиропа должна светло-розовым цветом и плотно держаться на венчике (взбиваем до пиков).

Не сбавляя скорости миксера, тонкой струйкой, не попадая на венчик, вводим уваренный до 110 градусов сироп во взбитые белки и продолжаем взбивать. Масса увеличится в объеме до 2, 2.5 раза.

Продолжаем взбивать 3-4 минуты, чтобы масса остыла и держалась на венчике.

Во время взбивания массы – подготавливаем кондитерский мешок с насадкой.

Перекладываем зефирную массу в мешок.

Отсаживаем зефир на заранее подготовленный пергамент и трафареты.

Оставляем стабилизироваться минимум на 7-8 часов, а лучше на ночь при комнатной температуре.

Снимаем зефир с пергамента, соединяем 2 половинки и обваливаем в сахарной пудре.

Клюквенный зефир готов!

Если у вас ручной миксер, то сначала взбейте яблочно-яичную массу. Затем поставьте взбитую массу в сторону и приготовьте сироп.

ОБЛЕПИХОВЫЙ ЗЕФИР

Ингредиенты:

170 гр. Яблочного пюре (оно должно быть густым),

80 гр Облепихового пюре (оно должно быть густым и без косточек),

60 гр. Яичного белка (примерно 2 яйца 1 категории),

9 гр. Агар-агара,

140 гр. Воды,

600 гр. Сахара,

Сахарная пудра для обсыпки.

Граммовка дана на планетарный миксер, для ручного миксера уменьшите все ингредиенты в 2 раза.

Процесс приготовления:

В сотейнике соединяем воду и агар-агар, хорошо размешиваем.

Доводим до кипения, чтобы агар-агар образовал плотный жидкий "гель".

Как только образовался гель – вводим весь сахар и активно перемешивая, увариваем до 110 градусов. Если у Вас нет термометра: то готовый сироп можно определить по состоянию «сопельки» (сначала нить сиропа льется непрерывно, затем последняя капелька висит на лопатке или венчике как сопелька).

Пока готовится сироп – подготавливаем пергамент и трафареты для отсаживания зефира.

В деже миксера соединяем яблочное, облепиховое пюре и яичный белок, начиная со средних до максимальных оборотов – взбиваем.

Готовность пюре с белком перед вводом сиропа должна светло-оранжевым цветом и плотно держаться на венчике (взбиваем до пиков).

Не сбавляя скорости миксера, тонкой струйкой, не попадая на венчик, вводим уваренный до 110 градусов сироп во взбитые белки и продолжаем взбивать. Масса увеличится в объеме до 2, 2.5 раза.

Продолжаем взбивать 3-4 минуты, чтобы масса остыла и держалась на венчике.

Во время взбивания массы – подготавливаем кондитерский мешок с насадкой.

Перекладываем зефирную массу в мешок.

Отсаживаем зефир на заранее подготовленный пергамент и трафареты.

Оставляем стабилизироваться минимум на 8- 9 часов, а лучше на ночь при комнатной температуре.

Снимаем зефир с пергамента, соединяем 2 половинки и обваливаем в сахарной пудре.

Облепиховый зефир готов!

Если у вас ручной миксер, то сначала взбейте яблочно-яичную массу. Затем поставьте взбитую массу в сторону и приготовьте сироп.

Спасибо, что дочитали эту книгу до конца!

Я уверена, что внимательно прочитав ее – Вы приготовили для себя и своих близких этот воздушный, вкусный десерт!

С любовью, Татьяна Чистякова

Копирование и распространение материалов запрещено в соответствии с Законом об авторском праве РФ.